



STRAWBERRY MOJITO

POUR LE SODA MAKER CLASSIC

INGRÉDIENTS

- 5 de fraises
- 2 branche(s) de menthe
- 2 CT de sucre roux
- 1 limette
- 50 ml de rhum blanc
- 20 ml de sirop de fraise

PRÉPARATION

Remplissez le Sodamaker Classic d'eau froide. Vissez 1 capsule de soda iSi et agitez vigoureusement. Pour que l'eau soit vraiment pétillante, mettez-la au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Retirer les extrémités de limette puis couper la limette en huit. Verser les morceaux de limette dans un verre avec le sucre roux, le sirop de fraise, les fraises fraîches et la menthe et écraser le tout avec un pilon.

Remplir le verre de glace, ajouter le rhum et mélanger. Complétez avec de l'eau gazeuse provenant du Sodamaker Classic et savourez la boisson !

Le plaisir de cuisiner!

Plus de recettes sur [kisag.ch](https://www.kisag.ch)